Maria



Pasta cremosa de pecorino y parmesano

2 raciones

Ingredientes

- **250 g** de spaghetti
- **200 g** de pecorino rallado
- **65 g** de parmesano rallado
- **250 ml** de agua templada
- **15 g** de maicena
- **25 ml** de agua fría
- Pimienta negra
- Sal

Elaboración

1. En un vaso batidor añade el pecorino, el parmesano, la pimienta y el agua templada
2. Tritura hasta obtener una crema
3. En otro vaso, disuelve la maicena con el agua fría y añádelo a la mezcla anterior
4. Tritura de nuevo hasta que quede todo bien integrado
5. Añade la salsa a la sartén con la pasta al dente y cocina removiendo a fuego medio unos minutos con un poco de agua de cocción de la pasta
6. Hasta que quede cremosa y con la textura perfecta

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria
cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve